

Verordnung des Bundesministers für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz über das Inverkehrbringen des Fleisches von Wild aus freier Wildbahn (Wildfleisch-Verordnung)
StF: BGBl. Nr. 400/1994

Änderung

idF:

BGBl. II Nr. 378/2002

BGBl. II Nr. 109/2006 [CELEX-Nr.: 32002L0099]

Präambel/Promulgationsklausel

Auf Grund des § 1 Abs. 8 und des § 35 Abs. 9 des Fleischuntersuchungsgesetzes, BGBl. Nr. 522/1982, zuletzt geändert durch das Bundesgesetz BGBl. Nr. 118/1994, wird verordnet:

Inhaltsverzeichnis

1.

Abschnitt - Anwendungsbereich

§§ 1 und 2

2.

Abschnitt - Untersuchungs- und Hygienebestimmungen §§ 3 bis 7

3.

Abschnitt - Behördliche Kontrolle

§ 8

4.

Abschnitt - Eigenkontrolle

§ 9

5.

Abschnitt - Schlußbestimmungen

§ 10

ANHANG

Kapitel 1 - Allgemeine Hygienebestimmungen für

Wildfleisch-Bearbeitungsbetriebe

Kapitel 2 - Hygienebestimmungen für Betriebspersonal, Räume,

Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte Kapitel 3 - Hygienebestimmungen für die
Zurichtung von Wild Kapitel 4 - Fleischuntersuchung

Kapitel 5 - Tauglichkeitskennzeichnung

Kapitel 6 - Kontrolluntersuchungen

Kapitel 7 - Hygienebestimmungen für die Zerlegung von Wildfleisch

Kapitel 8 - Umhüllen und Verpacken des Fleisches

Kapitel 9 - Lagern

Kapitel 10 - Transportieren

Text

1. Abschnitt

Anwendungsbereich

§ 1. (1) Diese Verordnung gilt für

1.

Wildfleisch-Bearbeitungsbetriebe und

2.

das Inverkehrbringen des Fleisches von Wildhuftieren und Kleinwild (Hasen, Kaninchen sowie Federwild) aus freier Wildbahn.

(2) Die Bestimmungen des Fleischuntersuchungsgesetzes sind auf die in Abs. 1 genannten Tierarten anzuwenden, soweit in dieser Verordnung nichts anderes festgelegt ist. Im einzelnen gilt für die nachstehenden Paragraphen des Fleischuntersuchungsgesetzes folgendes:

1.
die §§ 19, 20, 22 Abs. 1 und 23 sind nicht anzuwenden;

2.
§ 22 Abs. 2 und 3 gilt für Tiere, bei denen der Jäger Auffälligkeiten gemäß § 3 Abs. 1 dieser Verordnung festgestellt hat;

3.
Wildwiederkäuer sind bezüglich § 24 wie Schafe und Ziegen zu behandeln.

(3) Wildfleisch-Bearbeitungsbetrieb im Sinne dieser Verordnung ist jeder Betrieb, in dem kein anderes Fleisch als frisches Wildfleisch gemäß Abs. 1 Z 2 zerlegt, umhüllt, verpackt, gelagert oder transportiert wird; hierunter fallen aber nicht Verkaufsräume der gewerblichen Letztverkäufer und Einrichtungen der Gemeinschaftsversorgung (wie Küchen von Altersheimen, Schülerheimen, Krankenhäusern, Werksküchen und dergleichen) sowie Gastgewerbebetriebe.

§ 2. (1) Fleisch von Wildhuftieren und Kleinwild, das für den eigenen Verzehr im Sinne des § 1 Abs. 3 des Fleischuntersuchungsgesetzes bestimmt ist oder das direkt an den Letztverbraucher (Konsumenten) abgegeben wird, ist von den Bestimmungen dieser Verordnung ausgenommen.

(2) Der Fleischuntersuchung unterliegen nicht Tierkörper von Kleinwild (nicht gehäutet bzw. nicht gerupft), die zum Direktverkauf an gewerbliche Letztverkäufer oder an Einrichtungen der Gemeinschaftsversorgung oder an Gastgewerbebetriebe abgegeben werden.

(3) Fleisch gemäß Abs. 2 ist von den Bestimmungen des § 3, des § 4 Abs. 2 und 3 dritter und vierter Satz, des § 4 Abs. 4 und 6, des § 5, des § 6 Abs. 1 und des Anhangs Kapitel 4 und 5 ausgenommen.

(4) Tierkörper von Wildhuftieren, die direkt vom Jäger frisch, nicht tiefgekühlt, nicht gehäutet und im ganzen an Empfänger gemäß Abs. 2 abgegeben werden, sind

1.
unter Einhaltung der Bestimmungen des § 3 Abs. 1 gemäß § 3 Abs. 2 zu kennzeichnen,

2.
gemäß § 4 Abs. 1 hygienisch einwandfrei zu gewinnen und

3.
einer Untersuchung gemäß § 4 Abs. 2 - bei Wildschweinen auch einer Untersuchung gemäß § 4 Abs. 5 - zu unterziehen, wobei die Untersuchung der Brustinnereien und der Leber vom Jäger durchgeführt werden darf.

§ 4 Abs. 3 dritter und vierter Satz sowie § 5 sind in diesen Fällen nicht anzuwenden. Die nach § 3 ausgestellten Bestätigungen sind vom Empfänger gemäß Abs. 2 mindestens bis zum Ablauf des folgenden Kalenderjahres aufzubewahren und auf Verlangen der Behörde zur Einsicht vorzulegen.

(5) Die Abs. 1 bis 4 gelten nur für Fleisch jener Tiere, die vor und nach dem Erlegen frei von Merkmalen waren, die den Verdacht begründen, daß das Fleisch zum menschlichen Genuß nicht geeignet ist.

2. Abschnitt

Untersuchungs- und Hygienebestimmungen

§ 3. (1) Der Jäger hat vor dem Erlegen und beim Ausweiden auf etwaige Auffälligkeiten am Tier zu achten, die auf anzeigepflichtige Tierseuchen oder sonstige, die Tauglichkeit des Fleisches beeinträchtigende Krankheiten schließen lassen (insbesondere unter Berücksichtigung der Fälle gemäß Kapitel 4 Z 4 lit. E lit. b bis j des Anhanges). Er hat hierüber eine Bestätigung auszustellen, die folgende Angaben enthalten muß:

1.
ob bzw. welche Auffälligkeiten vorliegen;
2.
Tag und Ort des Erlegens;
3.
Name und Unterschrift des Jägers.

(2) Die Bestätigung gemäß Abs. 1 ist bei Wildhuftieren in Form eines Anhängers am Tierkörper anzubringen und darf erst in Zuge der Fleischuntersuchung gemäß Anhang Kapitel 4 entfernt werden. Bei Kleinwild genügt eine Sammelbestätigung für die am gleichen Tag und Ort (Jagdgebiet) erlegten Tiere der selben Art. Diese Sammelbestätigung ist beim Transport der Tiere mitzuführen und dem Fleischuntersuchungsorgan vorzulegen.

(3) Die vom Jäger gemäß Abs. 1 durchgeführten Kontrollen gelten als Schlacht tieruntersuchung im Sinne des Fleischuntersuchungsgesetzes. Der Landeshauptmann hat dafür zu sorgen, daß die Jäger hiezu fachlich befähigt sind.

§ 4. (1) Wild muß nach dem Erlegen ehestmöglich gemäß Anhang Kapitel 3 zugerichtet, hygienisch einwandfrei abgekühlt und an eine Sammelstelle oder in einen Betrieb gemäß Anhang Kapitel 7 Z 1 gebracht werden. Jede Sammelstelle hat den Erfordernissen gemäß Anhang Kapitel 1 Z 6 zu entsprechen. An der Sammelstelle bzw. im Betrieb gemäß Anhang Kapitel 7 Z 1 sind die Tierkörper auf die im Abs. 3 vorgeschriebenen Temperaturen abzukühlen und bei diesen Temperaturen zu lagern. Tierkörper gemäß § 2 Abs. 2 und 4 dürfen direkt in die dort genannten Betriebe verbracht werden.

(2) Bei Wildhuftieren sind binnen 36 Stunden nach dem Erlegen die Tierkörperoberflächen, die eröffneten Leibeshöhlen, die Brustorgane sowie die Leber und die Milz von Fleischuntersuchungsorganen oder von fachlich besonders geschulten Hilfskräften zu besichtigen. Ergibt die Besichtigung durch Hilfskräfte oder Fleischuntersucher Anlaß zu Bedenken gegen das Fleisch, so ist die Beurteilung von Fleischuntersuchungstierärzten vorzunehmen. Über das Ergebnis der Untersuchung ist eine Bescheinigung auszustellen. Die Schulung der Hilfskräfte ist vom Landeshauptmann zu veranlassen. Dieser hat den Lehrplan gemäß den jeweiligen veterinär- und sanitätspolizeilichen Erfordernissen festzusetzen.

(2a) Die Bestimmungen des § 5 Abs. 1 Z 2, des § 8 und des § 12 des Fleischuntersuchungsgesetzes gelten auch für Hilfskräfte im Sinne des Abs. 2. Diese Hilfskräfte haben über die Untersuchungen nach Abs. 2 Aufzeichnungen zu führen und dem Landeshauptmann nach dessen Anweisungen hierüber Bericht zu erstatten.

(3) Ungehäutete Wildhuftiere müssen bei einer Temperatur von nicht weniger als -1 Grad C und nicht mehr als +7 Grad C gelagert werden; bei einer Lagerungstemperatur von nicht mehr als +1 Grad C dürfen die Tierkörper längstens 15 Tage lang und bei einer Lagerungstemperatur von mehr +1 Grad C längstens 7 Tage lang gelagert werden. Kleinwild darf unausgenommen und ungehäutet bzw.

ungerupft bei einer Lagerungstemperatur von nicht weniger als -1 Grad C und nicht mehr als +4 Grad C längstens 15 Tage lang gelagert werden. Die Tierkörper sind spätestens nach Ablauf dieser Frist einer Fleischuntersuchung durch Fleischuntersuchungsorgane gemäß § 4 des Fleischuntersuchungsgesetzes nach den Bestimmungen des Anhangs Kapitel 4 dieser Verordnung zu unterziehen. Vor Beginn der Untersuchung ist dem Fleischuntersuchungsorgan gegebenenfalls die Bescheinigung gemäß Abs. 2 vorzulegen.

(4) Bei Kleinwild darf die Fleischuntersuchung auf Stichproben beschränkt werden, wenn dagegen keine veterinär- oder sanitätspolizeilichen Bedenken bestehen. Wenn bei stichprobenmäßigen Untersuchungen auf Menschen übertragbare Krankheiten oder Mängel gemäß Anhang Kapitel 4 Z 4 festgestellt werden, so ist jeder Tierkörper einzeln zu untersuchen oder es sind alle Tierkörper der am gleichen Tag und Ort erlegten Tiere der selben Art als untauglich zu beurteilen.

(5) Fleisch von Tieren, die Träger von Trichinen sein können, sind auch der Trichinenuntersuchung zu unterziehen. Erfolgt diese Untersuchung mittels Trichinoskop, so sind Mehrfachproben von folgenden Tierkörperteilen zu entnehmen:

1.
Kau- und Zwerchfellmuskulatur,
2.
Unterarmmuskulatur,
3.
Rippenmuskulatur und
4.
Zungenmuskulatur.

(6) Die Trichinenuntersuchung ist bei jenen Tierkörpern, die gemäß Anhang Kapitel 5 Z 2 gekennzeichnet werden, unter Anwendung der Methode der künstlichen Verdauung durchzuführen.
§ 5. (1) Fleisch, das nach Abschluß aller vorgeschriebenen Untersuchungen für tauglich befunden wurde, ist gemäß Anhang Kapitel 5 zu kennzeichnen.

(2) Es sind zu kennzeichnen:

1.
Wildwiederkäuer an den gleichen Stellen wie kleine Wiederkäuer;
2.
Wildschweine an den gleichen Stellen wie Hausschweine;
3.
Hasen und Kaninchen wie Hauskaninchen;
4.
Federwild wie Hausgeflügel.

(3) Beim Transport zu Betrieben, die dem Fleischuntersuchungsgesetz unterliegen, ist ein Dokument (zum Beispiel Lieferschein) mitzuführen, das einen Sichtvermerk des Fleischuntersuchungsorganes mit folgenden Angaben enthält:

1.
Lieferbetrieb, Empfänger, Art und Menge der Ware, Datum des Transportes,
2.
einen Abdruck des Tauglichkeitsstempels und
3.
bei tiefgeköhltem Fleisch auch das Monat und das Jahr, in denen es tiefgeköhlt wurde.

Dieses Dokument ist vom Empfänger mindestens bis zum Ablauf des folgenden Kalenderjahres aufzubewahren und der Behörde auf Verlangen zur Einsicht vorzulegen.

§ 6. (1) Untaugliches Fleisch ist gemäß § 35 Abs. 1 Z 4 des Fleischuntersuchungsgesetzes zu kennzeichnen.

(2) Nicht zum menschlichen Genuß geeignete Tierkörper und Tierkörperperteile sind gemäß § 46 des Fleischuntersuchungsgesetzes und gemäß dem 7. Abschnitt der Fleischuntersuchungsverordnung, BGBl. Nr. 395/1994, in der jeweils geltenden Fassung zu beseitigen.

§ 7. (1) Wildfleisch-Bearbeitungsbetriebe müssen den Anforderungen gemäß Anhang Kapitel 1 und 2 entsprechen.

(2) Wildfleisch darf nur gemäß Anhang Kapitel 7 zerlegt, gemäß Anhang Kapitel 8 umhüllt oder verpackt, gemäß Anhang Kapitel 9 gelagert und gemäß Anhang Kapitel 10 transportiert werden.

3. Abschnitt

Behördliche Kontrolle

§ 8. (1) Sammelstellen und Wildfleisch-Bearbeitungsbetriebe sind gemäß § 17 des Fleischuntersuchungsgesetzes und gemäß Anhang Kapitel 6 dieser Verordnung im veterinär- und sanitätspolizeilich jeweils erforderlichen Umfang nach einem vom Landeshauptmann zu erstellenden Untersuchungsplan - mindestens jedoch zweimal jährlich - den Kontrolluntersuchungen zu unterziehen.

(2) Der Fleischuntersuchungstierarzt kann bei den Hygienekontrollen gemäß Abs. 1 von Fleischuntersuchern unterstützt werden.

(3) Der Fleischuntersuchungstierarzt hat über die Kontrolluntersuchungen Aufzeichnungen im Sinne des § 45 des Fleischuntersuchungsgesetzes zu führen.

(4) Den behördlichen Organen muß zum Zwecke der Kontrollen bei Gefahr im Verzug jederzeit, sonst während der Betriebs- oder Untersuchungszeiten, Zugang zu den betrieblichen Räumlichkeiten (insbesondere zu den Lager- und Arbeitsräumen) gewährt werden.

(5) Der Betriebsinhaber oder ein von diesem bestellter Vertreter muß dafür sorgen, daß die Überwachung des Betriebes problemlos möglich ist. Er hat insbesondere alle im Rahmen der Überwachung nötigen Maßnahmen zu treffen und den behördlichen Kontrollorganen alle erforderlichen Einrichtungen und Unterlagen zur Verfügung zu stellen. Vor allem muß er den behördlichen Kontrollorganen die Herkunft des in seinem Betrieb befindlichen Fleisches sowie der dort vorhandenen sonstigen Tierkörper und Tierkörperperteile nachweisen können.

4. Abschnitt

Eigenkontrolle

§ 9. (1) Der Betriebsinhaber oder ein von diesem bestellter Vertreter ist verpflichtet, im Wildfleisch-Bearbeitungsbetrieb regelmäßig Hygienekontrollen (insbesondere auch durch mikrobiologische Untersuchungen) durchzuführen oder durchführen zu lassen.

(2) Die Kontrollen nach Abs. 1 sind gemäß den jeweiligen betrieblichen Gegebenheiten nach Art und Umfang so zu gestalten, daß die Einhaltung der Bestimmungen dieser Verordnung gewährleistet ist. Diese Kontrollen müssen sich auf die betrieblichen Räumlichkeiten, Einrichtungsgegenstände, Arbeitsgeräte und Transportmittel sowie erforderlichenfalls auch auf das Fleisch erstrecken.

(3) Der Betriebsinhaber oder sein Vertreter hat über Datum, Art und Umfang der Kontrollen gemäß Abs. 1 schriftliche Aufzeichnungen zu führen. Diese sind mindestens bis zum Ablauf des folgenden Kalenderjahres aufzubewahren.

(4) Der Betriebsinhaber oder sein Vertreter hat auf Befragen durch die Behörde Art, Häufigkeit und Ergebnisse der gemäß Abs. 1 durchgeführten Kontrollen sowie gegebenenfalls Name und Anschrift des mit Untersuchungen beauftragten Laboratoriums bekanntzugeben. Hierbei sind auf Verlangen der Behörde auch die Aufzeichnungen gemäß Abs. 3 zur Einsicht vorzulegen.

(5) Der Betriebsinhaber oder sein Vertreter hat für das Betriebspersonal ein Schulungsprogramm durchzuführen, wodurch dieses befähigt wird, den Bedingungen für eine hygienisch einwandfreie Produktion im jeweiligen Betrieb zu entsprechen.

(6) Wenn die Eigenkontrollen oder Schulungen zur Gewährleistung einer hygienisch einwandfreien Produktion nicht ausreichend durchgeführt werden, so kann der Landeshauptmann dem Betriebsinhaber veterinär- oder sanitätspolizeilich notwendige Auflagen für deren Gestaltung und Durchführung vorschreiben. Gegen derartige Vorschreibungen ist eine Berufung nicht zulässig.

(7) Für jenes Personal, das bereits über entsprechende Kenntnisse und Fähigkeiten verfügt, ist die Durchführung eines Schulungsprogrammes nicht erforderlich, sofern die betreffenden Qualifikationen durch ein Zeugnis nachgewiesen werden können.

5. Abschnitt

Schlußbestimmungen

§ 10. (1) Diese Verordnung tritt mit 1. Juli 1994 in Kraft.

(1a) § 4 Abs. 2a und Anhang Kapitel 2 Z 13 treten in der Fassung der Verordnung BGBl. II Nr. 378/2002 mit dem ersten Tag des auf die Kundmachung folgenden Monats in Kraft. Durch die Verordnung BGBl. II Nr. 378/2002 wird die Richtlinie des Rates vom 16. Juni 1992, Nr. 92/45/EWG (ABl. Nr. L 268 vom 14. 9. 1992) Anhang I, Kapitel II, Z 8, zweiter Absatz in österreichisches Recht umgesetzt.

(2) Der Landeshauptmann kann Betrieben gemäß § 1 Abs. 1 Z 1 auf deren Antrag befristet bis spätestens 31. Dezember 1996 Ausnahmen von baulichen Anforderungen gemäß Anhang Kapitel 1 gewähren, soweit dagegen keine veterinär- oder sanitätspolizeilichen Bedenken bestehen. Dem Antrag ist eine Zusammenstellung der noch zu treffenden baulichen Maßnahmen sowie der noch anzuschaffenden Anlagen und Einrichtungsgegenstände anzuschließen. Während dieser Übergangsfrist muß der betreffende Betrieb jedoch zumindest den Bestimmungen der

Fleischhygieneverordnung, BGBl. Nr. 280/1983, in der Fassung der Verordnungen BGBl. Nr. 705/1988 und 185/1992 entsprechen.

(3) Gegen einen Bescheid gemäß Abs. 2 ist eine Berufung nicht zulässig.

(4) Der Landeshauptmann hat dem Bundesminister für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz folgende Angaben mindestens einmal jährlich schriftlich bekanntzugeben:

1.
Name, Anschrift und Veterinärkontrollnummer der Betriebe;
2.
Name und Anschrift der Betriebe, für die Ausnahmen gemäß Abs. 2 bestehen;
3.
Tierarten, deren Fleisch im jeweiligen Betrieb gemäß Z 1 oder 2 bearbeitet wird.

ANHANG

Kapitel 1

Allgemeine Hygienebestimmungen für Wildfleisch-Bearbeitungsbetriebe

Wildfleisch-Bearbeitungsbetriebe müssen folgenden Anforderungen entsprechen:

1.
Es muß ein ausreichend großer, gekühlter Raum für die Annahme von ganzen Wildtierkörpern vorhanden sein.
2.
Es muß ein Raum für die Untersuchung und gegebenenfalls für das Ausweiden, Enthäuten und Rupfen der Tierkörper vorhanden sein.
3.
Es muß ein ausreichend großer Raum für das Zerlegen und Umhüllen des Fleisches vorhanden sein, sofern dies im Betrieb erfolgt. Dieser Raum muß mit einer ausreichenden Kühlvorrichtung sowie mit einem Temperaturmeßgerät ausgerüstet sein.
4.
Es muß ein Raum für das Verpacken und ein Raum für den Versand des Fleisches vorhanden sein, soweit diese Vorgänge im Betrieb erfolgen. Sind die in Anhang Kapitel 8 Z 6 genannten Anforderungen erfüllt, so darf das Verpacken entweder in dem unter Z 3 genannten Raum oder im Versandraum erfolgen.
5.
Es müssen ausreichend große Kühlräume für die Lagerung des Wildfleisches vorhanden sein.

6.

Die Räume, in denen Fleisch bearbeitet (insbesondere zerlegt, gekennzeichnet, umhüllt oder verpackt) oder gelagert wird und jene Betriebsbereiche sowie Gänge, durch die Fleisch transportiert wird, müssen folgenden Anforderungen entsprechen:

a)

Die Fußböden müssen aus undurchlässigem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem, nicht verrottbarem Material bestehen. Sie müssen so beschaffen sein, daß Wasser leicht ablaufen kann. Zur Vermeidung von Geruchsbelästigungen muß das Wasser zu Abflüssen abgeleitet werden, die mit Siphonen versehen sind.

b)

Abweichend von lit. a genügt in Kühlräumen eine Einrichtung, die ein leichtes Entfernen des Wassers ermöglicht.

c)

Abweichend von lit. a genügt in Lagerräumen sowie in den Bereichen und Gängen, durch die Fleisch transportiert wird, ein Fußboden aus undurchlässigem, nicht verrottbarem Material.

d)

Die Räume müssen glatte, feste und undurchlässige Wände haben. Die Wände müssen bis zu einer Höhe von mindestens 2 m - in Kühl- und Lagerräumen aber mindestens bis in Lagerungshöhe - mit einem hellen, abwaschbaren Belag oder Anstrich versehen sein. Ecken und Kanten müssen so ausgearbeitet sein, daß eine einwandfreie Reinigung leicht möglich ist.

e)

Die Türen müssen eine verschleiß- und korrosionsfeste, glatte, undurchlässige und leicht zu reinigende Oberfläche haben. Holztüren müssen auf allen Oberflächen eine glatte und undurchlässige Verkleidung aufweisen.

f)

Oberflächen von Isolierungen müssen verschleißfest sein; die Isolierungen dürfen keine Gerüche abgeben.

g)

Es müssen ausreichende Vorrichtungen zur Be- und Entlüftung sowie zur gründlichen Entnebelung vorhanden sein.

h)

Es muß eine ausreichende Beleuchtung vorhanden sein, durch welche die Farben nicht verändert werden.

i)

Die Decken müssen leicht zu reinigen sein und sauber gehalten werden.

7.

In größtmöglicher Nähe der Arbeitsplätze müssen in ausreichender Anzahl Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Hände und zur Reinigung der Arbeitsgeräte mit heißem Wasser vorhanden sein. Die Hähne dürfen nicht von Hand aus zu betätigen sein. Die Einrichtungen zum Waschen der Hände müssen fließendes warmes und kaltes Wasser oder auf eine angemessene Temperatur vorgemischtes Wasser haben und mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie hygienisch einwandfreien Mitteln zum Händetrocknen ausgestattet sein. Es muß außerdem eine Einrichtung zur Desinfektion der Arbeitsgeräte vorhanden sein; die Wassertemperatur hierfür muß mindestens 82 Grad C betragen.

8.

Es müssen geeignete und ausreichende Vorrichtungen zum Schutz gegen Ungeziefer (Insekten, Nagetiere und dergleichen) vorhanden sein.

9.

Die Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte (wie Schneidetische, Tische mit auswechselbaren Schneideunterlagen, Behältnisse, Transportbänder und Sägen) müssen aus korrosionsfestem, die Qualität des Fleisches nicht beeinträchtigendem und leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material bestehen. Flächen, mit denen Fleisch in Kontakt kommt oder kommen könnte (einschließlich Schweißstellen und Fugen) sind glatt zu halten. Die Verwendung von Holz ist unzulässig - außer in Räumen, in denen sich ausschließlich hygienisch einwandfrei verpacktes Fleisch befindet.

10.

Es müssen den hygienischen Anforderungen entsprechende, korrosionsfeste Arbeitsgeräte und Vorrichtungen für die Beförderung des Fleisches und für das Abstellen der für das Fleisch verwendeten Behältnisse vorhanden sein, sodaß das Fleisch und die Behältnisse nicht unmittelbar mit dem Boden oder den Wänden in Berührung kommen.

11.

Es müssen Vorrichtungen für die hygienisch einwandfreie Beförderung und den Schutz des Fleisches beim Verladen und Entladen (einschließlich entsprechend gestalteter und ausgestatteter Annahme- und Bereitstellungsbereiche) vorhanden sein.

12.

Für die Aufnahme des nicht zum Genuß für Menschen bestimmten tierischen Materials müssen besonders gekennzeichnete, wasserdichte und verschleißfeste Behältnisse vorhanden sein. Derartiges Fleisch ist ehestmöglich, spätestens aber am Ende jedes Arbeitstages, aus den Arbeitsräumen zu entfernen und bis zur Abholung gesondert unter Verschuß zu lagern. Wird dieses Material über Rohrleitungen abgeführt, so müssen die Leitungen so gebaut und installiert sein, daß eine Gefahr der Verunreinigung von Fleisch ausgeschlossen ist.

13.

Es müssen Einrichtungen für die hygienisch einwandfreie Lagerung des Umhüllungs- und Verpackungsmaterials vorhanden sein, wenn das Umhüllen oder Verpacken des Fleisches im Betrieb durchgeführt wird.

14.

Es müssen Kühlanlagen vorhanden sein, durch welche die Einhaltung der vorgeschriebenen Temperatur des Fleisches gewährleistet ist. Diese Kühlanlagen müssen mit einem Kondenswasserablaufsystem ausgestattet sein, bei dem jede Verunreinigung des Fleisches ausgeschlossen ist.

15.

Es muß eine Anlage zur Wasserversorgung vorhanden sein, die Trinkwasser in ausreichender Menge und unter Druck liefert. Der Nachweis der Trinkwassereigenschaft ist wenigstens einmal jährlich zu erbringen. Zur Erzeugung von Dampf, zur Brandbekämpfung und zur Kühlung der Kühlmaschinen ist jedoch ausnahmsweise auch Wasser zulässig, das kein Trinkwasser ist, wenn die dafür gelegten Leitungen eine anderweitige Verwendung des Wassers nicht zulassen und eine Verunreinigung des Fleisches ausgeschlossen ist. Die Leitungen für Wasser, das kein Trinkwasser ist, müssen sich von den Trinkwasserleitungen deutlich unterscheiden.

16.

Es muß eine Anlage vorhanden sein, die in ausreichender Menge heißes Trinkwasser liefert. Die Wassertemperatur hat für Handwaschbecken ungefähr 45 Grad C, für die Reinigung von Räumen,

Einrichtungsgegenständen und Arbeitsgeräten ungefähr 65 Grad C und für die Desinfektion mindestens 82 Grad C zu betragen.

17.

Es müssen hygienisch einwandfreie Vorrichtungen zur Beseitigung flüssiger und fester Abfälle vorhanden sein.

18.

Es muß ein geeigneter, ausreichend ausgestatteter, verschließbarer Raum vorhanden sein, der dem tierärztlichen Dienst zur Verfügung steht.

19.

Es müssen Einrichtungen vorhanden sein, die jederzeit eine wirksame Durchführung der vorgeschriebenen tierärztlichen Untersuchungen ermöglichen.

20.

Es muß eine ausreichende Anzahl von Umkleideräumen mit glatten, bis zu einer Höhe von mindestens 2 m wasserundurchlässigen und abwaschbaren Wänden und Fußböden, Wasch- und Duschgelegenheiten sowie Toiletteanlagen mit Wasserspülung vorhanden sein, die so ausgestattet sind, daß die sauberen Teile des Gebäudes vor Verunreinigung geschützt werden. Die Toiletteanlagen dürfen keinen direkten Zugang zu den Arbeitsräumen haben. Duschgelegenheiten sind nicht erforderlich in Kühlhäusern, in denen lediglich hygienisch einwandfrei verpacktes Fleisch angenommen und gelagert wird. Die Waschgelegenheiten müssen fließendes warmes und kaltes oder auf eine angemessene Temperatur vorgemischtes Wasser haben und mit Mitteln zum Reinigen und Desinfizieren der Hände sowie mit hygienisch einwandfreien Mitteln zum Händetrocknen ausgestattet sein. Die Hähne der Waschgelegenheiten dürfen nicht von Hand aus zu betätigen sein. Derartige Waschgelegenheiten müssen sich in ausreichender Anzahl in der Nähe der Toiletteanlagen befinden.

21.

Es müssen Standplätze für die Fahrzeuge und ausreichende Einrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren der Transportmittel vorhanden sein. Dies gilt nicht für Kühlhäuser, die nur zur Aufnahme und Lagerung von zum Versand bestimmtem, hygienisch einwandfrei verpacktem Fleisch dienen. Diese Standplätze und Einrichtungen sind außerdem nicht erforderlich, wenn die Reinigung und Desinfektion der Transportmittel in öffentlich zugänglichen Anlagen erfolgt.

22.

Es muß ein Raum oder eine Vorrichtung für die Lagerung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln und ähnlichen Stoffen vorhanden sein.

Kapitel 2

Hygienebestimmungen für Betriebspersonal, Räume,

Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte

Das Betriebspersonal muß folgende Hygieneanforderungen einhalten:

1.

Es ist auf größtmögliche Sauberkeit zu achten.

2.

Personen, die mit Fleisch hantieren oder in Räumen oder Bereichen arbeiten, in denen Fleisch bearbeitet oder transportiert wird, müssen saubere und leicht zu reinigende Kopfbedeckungen und Schuhe sowie helle Arbeitskleidung und erforderlichenfalls einen Nackenschutz oder eine sonstige Schutzkleidung tragen und diese im Laufe des Tages erforderlichenfalls wechseln und sich mehrmals im Laufe eines Arbeitstages sowie vor jeder Wiederaufnahme der Arbeit die Hände reinigen und desinfizieren.

3.

In den Arbeits- und Lagerräumen sowie in Bereichen für das Einladen, die Annahme, das Bereitstellen und das Ausladen der Ware sowie in sonstigen Bereichen und Gängen, durch die Fleisch transportiert wird, darf nicht geraucht werden.

4.

Tiere dürfen in die Betriebe nicht eingelassen werden. Nagetiere, Insekten und anderes Ungeziefer sind systematisch zu bekämpfen.

5.

Die Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte, die bei der Fleischbearbeitung verwendet werden, sind in einwandfreiem Zustand zu halten. Sie sind mehrmals im Laufe sowie am Ende jedes Arbeitstages und bei Verunreinigung vor ihrer Wiederverwendung sorgfältig zu reinigen und zu desinfizieren.

6.

Die Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte dürfen nur für die Bearbeitung von frischem Wildfleisch verwendet werden. Das Zerlegen von Haarwild und Federwild darf nicht gleichzeitig im selben Raum erfolgen. Wird Haarwild und Federwild abwechselnd im selben Raum zerlegt, so muß der Zerlegungsraum bei jedem Wechsel vollständig gereinigt und desinfiziert werden.

7.

Es ist verboten, Messer zur Aufbewahrung in das Fleisch einzustecken, sowie das Fleisch mit Tüchern oder anderen Materialien zu reinigen oder aufzublasen.

8.

Das Fleisch und die Fleisch enthaltenden Behältnisse dürfen nicht unmittelbar mit dem Boden in Berührung kommen.

9.

Für alle Verwendungszwecke ist Trinkwasser zu benutzen. Dies gilt nicht für die Fälle gemäß Anhang Kapitel 1 Z 15 dritter und vierter Satz.

10.

Es ist verboten, Sägemehl oder ähnliche Stoffe auf den Boden jener Räume zu streuen, die der Bearbeitung oder der Lagerung des Fleisches dienen.

11.

Reinigungs- und Desinfektionsmittel und ähnliche Stoffe sind so zu verwenden, daß sie sich nicht nachteilig auf die Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte oder das Fleisch auswirken können. Gereinigte oder desinfizierte Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte müssen vor deren Wiederverwendung gründlich mit Trinkwasser gespült werden.

12.

Personen, durch die eine Gefahr der Verunreinigung des Fleisches gegeben ist, dürfen bei der Bearbeitung und beim Transport von Fleisch nicht mitwirken.

13.

Vor erstmaliger Aufnahme der Tätigkeit muss Personal in Wildfleisch-Bearbeitungsbetrieben, das Fleisch bearbeitet oder anderweitig behandelt, durch ein ärztliches Gesundheitszeugnis nachweisen, dass bei dieser Tätigkeit keine Gefahr der Übertragung von Krankheitserregern besteht.

Kapitel 3

Hygienebestimmungen für die Zurichtung von Wild

1.

Wildtiere müssen binnen drei Stunden nach dem Erlegen folgenden Arbeitsgängen unterzogen werden:

a)

Die Tierkörper müssen aufgebrochen und ausgeweidet werden.

b)

Die Brustorgane, die vom Tierkörper abgetrennt werden, sowie die Leber und die Milz sind dem Wildtierkörper bis zur Fleischuntersuchung beizufügen und so zu kennzeichnen, daß die Untersuchung dieser Organe zusammen mit der Untersuchung des übrigen Tierkörpers vorgenommen werden kann. Die übrigen Bauchorgane sind zu entfernen und vom Jäger an Ort und Stelle gemäß § 3 Abs. 1 zu kontrollieren. Der Kopf darf als Trophäe abgenommen werden.

2.

Bei Kleinwild darf das Ausweiden abweichend von Z 1 nicht später als 15 Tage nach dem Erlegen erfolgen, wenn die Tierkörper gemäß § 4 Abs. 3 gelagert sind und deren Lagerung getrennt von gehäutetem oder gerupftem Wild erfolgt.

3.

Das Wild muß nach den Arbeitsgängen gemäß Z 1 nach den Bestimmungen des § 4 Abs. 3 gelagert werden. Reicht die Außentemperatur hierfür nicht aus, so ist das erlegte Wild ehestmöglich in eine Sammelstelle oder in den Betrieb gemäß Anhang Kapitel 7 Z 1 zu verbringen. Hierbei sind folgende Bedingungen einzuhalten:

a)

Ganze Tierkörper von Wildhuftieren sind so schnell wie möglich nach den Arbeitsgängen gemäß Z 1 unter einwandfreien Hygienebedingungen zu transportieren.

b)

Beim Transport von ganzen Wildtierkörpern, deren Organe bereits einer Untersuchung an der Sammelstelle unterzogen wurden, ist die Bescheinigung gemäß § 4 Abs. 2 mitzuführen.

c)

Die Tierkörper sind von der Sammelstelle zum Bearbeitungsbetrieb hängend zu transportieren.

4.

Das Ausweiden von Wildhuftieren muß sofort nach dem Eintreffen im Bearbeitungsbetrieb durchgeführt werden, sofern die Tiere nicht schon vorher ausgeweidet wurden. Die dreistündige Frist

gemäß Z 1 bleibt unberührt. Kleinwild gemäß Z 2 ist spätestens nach Ablauf von 15 Tagen ab dem Erlegen auszuweiden; die Lagerungsbedingungen gemäß § 4 Abs. 3 sind einzuhalten. Lunge, Herz, Nieren, Milz und Mittelfell können entweder abgetrennt werden oder bis zur Fleischuntersuchung im natürlichen Zusammenhang mit dem Tierkörper verbunden bleiben.

5.

Nicht der Fleischuntersuchung unterzogene Tierkörper und Nebenprodukte dürfen mit untersuchten Tierkörpern und Nebenprodukten nicht in Berührung kommen. Noch nicht untersuchte Tierkörperteile dürfen nicht entfernt oder bearbeitet werden.

6.

Vorläufig beanstandetes oder als untauglich beurteiltes Fleisch, Mägen, Därme und ungenießbare Nebenprodukte dürfen mit als tauglich beurteiltem Fleisch nicht in Berührung kommen. Derartiges Material ist ehestmöglich in dafür bestimmte Räume oder Behältnisse zu verbringen, die so gelegen und gestaltet sein müssen, daß eine Verunreinigung von anderem Fleisch vermieden wird.

Kapitel 4

Fleischuntersuchung

1.

Die Tierkörper oder Tierkörperteile sind innerhalb der in § 4 Abs. 2 und 3 festgelegten Fristen der Fleischuntersuchung zu unterziehen. Vor der Untersuchung sind die Tierkörper zu enthäuten bzw. zu rupfen, und die Leibeshöhle ist so zu öffnen, daß sie besichtigt werden kann.

2.

Für die Untersuchung der Tiere muß ein geeigneter Untersuchungsplatz mit einer Beleuchtung von mindestens 540 Lux am Untersuchungsobjekt zur Verfügung stehen.

3.

Auf Verlangen des Fleischuntersuchungsorganes muß der Tierkörper in der Längsrichtung gespalten werden.

4.

Bei der Fleischuntersuchung sind folgende Untersuchungen vorzunehmen:

A. Besichtigung des Tierkörpers sowie der zu untersuchenden Organe; bei Verdacht auf Fleischmängel sind zusätzliche Hilfsuntersuchungen durchzuführen; die Untersuchungen können sich bei Kleinwild nach Maßgabe des § 4 Abs. 4 auf Stichproben beschränken; die Anzahl der Stichproben muß diesfalls für die Beurteilung aller am gleichen Tag und Ort erlegten Tiere der selben Art ausreichen;

B. Prüfung auf Abweichung von der zu erwartenden Konsistenz, Farbe, vom zu erwartenden Geruch und - gegebenenfalls - Geschmack;

C. Durchtasten der Organe, soweit dies erforderlich ist;

D. im Verdachtsfall auch Rückstandsuntersuchungen;

E. Untersuchung auf Merkmale, die das Fleisch als veterinär- oder sanitätspolizeilich bedenklich erscheinen lassen;

derartige Bedenken sind insbesondere in folgenden Fällen anzunehmen:

- a)
wenn eine Bestätigung des Jägers gemäß § 3 Abs. 1 Auffälligkeiten am Tier bescheinigt;
- b)
bei Geschwülsten oder Abszessen, wenn sie zahlreich oder verteilt in inneren Organen oder in der Muskulatur vorkommen;
- c)
bei Arthritis, Orchitis, Veränderungen der Leber oder Milz, Darm- oder Nabelentzündung;
- d)
Fremdinhalt in Körperhöhlen, insbesondere Magen- oder Darminhalt oder Harn, wenn Brust- oder Bauchfell verfärbt sind;
- e)
bei erheblicher Gasbildung im Magen und Darmkanal mit Verfärbung der inneren Organe;
- f)
bei erheblichen Abweichungen der Muskulatur oder von Organen in Farbe, Konsistenz oder Geruch vom Normalzustand;
- g)
bei offenen Knochenbrüchen, soweit diese nicht unmittelbar mit der Jagd im Zusammenhang stehen;
- h)
bei deutlicher Abmagerung oder Wäßrigkeit des Fleisches;
- i)
bei frischen Verklebungen oder Verwachsungen von Organen mit Brust- oder Bauchfell;
- j)
bei sonstigen erheblichen und auffälligen Veränderungen, zum Beispiel Fäulnis.

5.

Das gesamte Fleisch ist als untauglich zu beurteilen, wenn wenigstens einer der folgenden Umstände vorliegt:

- a)
wenn Verletzungen (ausgenommen beim Erlegen entstandene frische Verletzungen), Mißbildungen oder örtlich begrenzte Abweichungen festgestellt werden, sofern diese Verletzungen, Mißbildungen oder Abweichungen die Tauglichkeit des Fleisches beeinträchtigen;
- b)
wenn gegen das Fleisch veterinär- oder sanitätshygienische Bedenken bestehen, weil es von Tieren stammt, die nicht vorschriftsmäßig erlegt wurden;
- c)
wenn ein Verdacht auf Mängel gemäß Z 4 lit. E durch die Fleischuntersuchung bestätigt wird;
- d)

wenn Stichproben gemäß § 4 Abs. 4 die Beurteilung „untauglich“ ergeben haben; in diesem Fall sind alle jene Tierkörper als untauglich zu beurteilen, für welche dies nach § 4 Abs. 4 vorgeschrieben ist;

e)

wenn bei der Fleischuntersuchung Trichinose oder Cysticercose oder andere, durch das Fleisch auf Menschen oder durch das Fleisch auf Tiere übertragbare Krankheiten festgestellt wurden;

f)

wenn Rückstände gemäß § 26 Abs. 1 des Fleischuntersuchungsgesetzes nachgewiesen wurden; soweit auf Grund des Lebensmittelgesetzes 1975 (LMG 1975), BGBl. Nr. 86/1975, in der jeweils geltenden Fassung Höchstwerte festgesetzt wurden, sind diese maßgeblich.

6.

Das Fleischuntersuchungsorgan hat über die durchgeführten Fleischuntersuchungen ein Protokoll gemäß § 45 des Fleischuntersuchungsgesetzes zu führen und bei Feststellung von Rückständen oder einer vom Bundesminister für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz für meldepflichtig erklärten Zoonose oder einer anzeigepflichtigen Tierseuche die Bezirksverwaltungsbehörde des Ortes der Fleischuntersuchung hievon umgehend zu verständigen. Diese Bezirksverwaltungsbehörde hat die Meldung an die für das jeweilige Jagdgebiet zuständige Bezirksverwaltungsbehörde weiterzuleiten.

Kapitel 5

Tauglichkeitskennzeichnung

1.

Für die Tauglichkeitskennzeichnung ist das Fleischuntersuchungsorgan verantwortlich. Das Fleischuntersuchungsorgan hat hierfür folgende Gegenstände zu verwahren:

a)

die für die Kennzeichnung des Fleisches bestimmten Geräte; diese dürfen dem Hilfspersonal erst zum Zeitpunkt der Kennzeichnung und nur für die dazu erforderliche Zeit übergeben werden;

b)

die Plomben, Etiketten und Umhüllungen, wenn diese bereits mit einem Kennzeichen gemäß Z 2 oder 3 versehen sind; die Etiketten, Umhüllungen und Plomben dürfen dem Hilfspersonal nur in einer dem Bedarf entsprechenden Anzahl und erst zum Zeitpunkt der Kennzeichnung übergeben werden.

2.

Taugliches Fleisch, das

a)

nicht aus Gebieten stammt, die veterinärbehördlichen Beschränkungen unterliegen, und

b)

in Betrieben gewonnen wurde, die dem Fleischuntersuchungsgesetz unterliegen und weder Ausnahmen gemäß § 10 Abs. 2 dieser Verordnung noch Ausnahmen gemäß anderer Verordnungen auf Grund des Fleischuntersuchungsgesetzes in Anspruch nehmen,

ist durch einen fünfeckigen Stempel zu kennzeichnen, der in Größe und Aufschrift dem Stempel gemäß § 35 Abs. 1 Z 1 und § 35 Abs. 2 des Fleischuntersuchungsgesetzes entspricht. Für Kleinwild dürfen die Stempelabdrücke jedoch auch kleiner sein, als die in § 35 Abs. 1 Z 1 des Fleischuntersuchungsgesetzes vorgeschriebenen Stempel. Die Buchstaben und Ziffern müssen aber jedenfalls deutlich lesbar und mindestens 0,2 cm hoch sein; auf Sammelpackungen müssen die Buchstaben mindestens 0,8 cm und die Ziffern mindestens 1,1 cm hoch sein.

3.

Taugliches Fleisch, das den Anforderungen der Z 2 nicht entspricht, ist mit einem quadratischen Stempel von 3 cm Seitenlänge zu kennzeichnen. Der Stempel hat alle Aufschriften gemäß § 35 Abs. 1 Z 2 und § 35 Abs. 2 des Fleischuntersuchungsgesetzes zu enthalten. Die Bestimmungen für Kleinwild gemäß Z 2 zweiter und dritter Satz dieses Kapitels gelten auch für den quadratischen Stempel.

4.

Die zur Kennzeichnung verwendeten Mittel müssen den lebensmittelrechtlichen Vorschriften entsprechen.

5.

Die Kennzeichnung gemäß Z 2 und 3 ist auf folgende Weise anzubringen:

a)

an unumhüllten Tierkörpern mittels eines Stempels oder

b)

auf oder deutlich sichtbar unter Umhüllungen oder Verpackungen von abgepackten Tierkörpern oder

c)

auf oder deutlich sichtbar unter den Umhüllungen oder Verpackungen von Tierkörperteilen oder in kleinen Mengen verpackten Nebenprodukten.

6.

Bei Sammelpackungen ist es zulässig, die Kennzeichnung nur auf der Verpackung anzubringen, wenn das Fleisch für Betriebe bestimmt ist, die dem Fleischuntersuchungsgesetz unterliegen, und wenn die Kennzeichnung so angebracht wird, daß sie beim Öffnen der Verpackung zerstört wird.

Kapitel 6

Kontrolluntersuchungen

Die behördliche Kontrolle durch den Fleischuntersuchungstierarzt umfaßt insbesondere folgende Tätigkeiten:

1.

Kontrolle des Ein- und Ausgangs von frischem Fleisch einschließlich Kontrolle der Güterbeförderungsmittel hinsichtlich Transporthygiene und Kontrolle der Transportpapiere;

2.

Kontrolle des im Betrieb vorhandenen frischen Fleisches hinsichtlich dessen Beschaffenheit aus veterinär- und sanitätspolizeilicher Sicht;

3.
Kontrolle des Fleisches vor der Zerlegung und beim Ausgang aus dem Betrieb;
4.
Überwachung der Einhaltung der Hygienevorschriften im Betrieb, insbesondere Kontrolle der Sauberkeit der Räume, der Einrichtungen und der Arbeitsgeräte sowie der Einhaltung der Hygienevorschriften für das Personal, einschließlich Kleidung;
5.
Überwachung der betriebsinternen Eigenkontrollen;
6.
Ausstellung der erforderlichen Veterinärbescheinigungen und Sichtvermerke für den Transport.

Kapitel 7

Hygienebestimmungen für die Zerlegung von Wildfleisch

1.
Das Enthäuten bzw. Rupfen und das Zerlegen von Tierkörpern (bei Wildhuftieren in kleinere Teile als Tierkörperhälften) und die Entbeinung sind nur in folgenden Betrieben zulässig:
 - a)
bei Wildhuftieren und Kleinwild in Betrieben gemäß § 1 Abs. 1 Z 1;
 - b)
bei Wildhuftieren auch in Betrieben, die der Frischfleisch-Hygieneverordnung, BGBl. Nr. 396/1994, in der jeweils geltenden Fassung entsprechen;
 - c)
bei Kleinwild auch in Betrieben, die der Geflügelfleisch-Hygieneverordnung, BGBl. Nr. 403/1994, in der jeweils geltenden Fassung entsprechen.
2.
Wildfleisch darf nur entsprechend den Arbeitserfordernissen in die Arbeitsräume verbracht werden. Das Fleisch ist nach dem Zerlegen - und gegebenenfalls nach dem Verpacken - umgehend in einen entsprechenden Kühl- oder Tiefkühlraum zu verbringen.
3.
Wildfleisch, das in einen Zerlegungsraum gebracht wird, muß einer betriebsinternen Kontrolle unterzogen worden sein, bei der alle nicht zum menschlichen Genuß geeigneten Teile (zum Beispiel Verunreinigungen) entfernt wurden. Der dafür vorzusehende Arbeitsplatz muß mit geeigneten Vorrichtungen und angemessener Beleuchtung ausgestattet sein.
4.
Während des Zerlegens, Entbeinens, Umhüllens und Verpackens darf die Innentemperatur des Wildfleisches bei Wildhuftieren nicht höher als +7 Grad C und bei Kleinwild nicht höher als +4 Grad

C sein. Während des Zerlegens darf die Temperatur im Zerlegungsraum nicht höher als +12 Grad C sein.

5.

Die Zerlegung von Wildfleisch ist so durchzuführen, daß jede Verunreinigung des Fleisches vermieden wird. Knochensplitter und Blutgerinsel sind zu entfernen. Wildfleisch, das bei der Zerlegung anfällt und nicht zum menschlichen Genuß bestimmt ist, muß laufend in die in Kapitel 1 Z 12 vorgesehenen Behältnisse oder Räume verbracht werden.

Kapitel 8

Umhüllen und Verpacken des Fleisches

1.

Das Verpackungsmaterial (zum Beispiel Kartons) muß hygienisch einwandfrei sein. Für Verpackungsmaterial bestehen insbesondere folgende Anforderungen:

a)

Es darf die organoleptischen Eigenschaften des Fleisches nicht verändern.

b)

Es darf keine für den Menschen schädlichen Stoffe auf das Fleisch übertragen können.

c)

Es muß fest genug sein, um einen wirksamen Schutz des Fleisches während des Transports und der weiteren Behandlung zu gewährleisten.

2.

Das Verpackungsmaterial darf zur Verpackung von Fleisch nicht wiederverwendet werden. Hievon ausgenommen ist nur zur Wiederverwendung geeignetes, korrosionsfestes, leicht zu reinigendes Material, das vor der Wiederverwendung gereinigt und desinfiziert wurde.

3.

Wenn zerlegtes Wildfleisch umhüllt wird, so hat dies unmittelbar nach dem Zerlegen in hygienisch einwandfreier Weise zu geschehen. Die Umhüllungen müssen durchsichtig und farblos sein sowie den Anforderungen gemäß Z 1 lit. a und b entsprechen. Sie dürfen nur einmal für die Umhüllung von Fleisch verwendet werden.

4.

Umhülltes Wildfleisch muß verpackt werden.

5.

Bietet die Umhüllung den von einer Verpackung geforderten vollen Schutz, so muß sie weder durchsichtig noch farblos sein. Wenn alle Anforderungen gemäß Z 1 erfüllt sind, so ist eine zweite Umschließung nicht vorgeschrieben und die Umhüllung gilt als Verpackung.

6.

Das Zerlegen, Entbeinen, Umhüllen und Verpacken darf in ein und demselben Raum erfolgen, wenn folgende Bedingungen erfüllt sind:

a)

Der Raum muß groß genug und so eingerichtet sein, daß die Arbeitsgänge in hygienisch einwandfreier Weise durchgeführt werden können.

b)

Das Verpackungs- und Umhüllungsmaterial ist unverzüglich nach der Herstellung mit einer dicht verschlossenen Schutzhülle zu versehen und beim Transport zum Betrieb vor Beschädigungen zu schützen. Dort ist es in einem dafür vorgesehenen Raum unter hygienisch einwandfreien Bedingungen zu lagern.

c)

Die Lagerräume für Verpackungs- und Umhüllungsmaterial müssen frei von Staub und Ungeziefer sein und dürfen keine Luftverbindung mit Räumen haben, in denen sich Stoffe befinden, die das Fleisch verunreinigen könnten. Das Verpackungs- und Umhüllungsmaterial darf nicht auf dem Boden abgelegt werden.

d)

Bevor das Verpackungs- und Umhüllungsmaterial in den betreffenden Arbeitsraum gebracht wird, ist es unter hygienisch einwandfreien Bedingungen für die Verwendung vorzubereiten.

e)

Das Verpackungsmaterial ist unter hygienisch einwandfreien Bedingungen in den betreffenden Raum zu bringen und sodann unverzüglich zu verwenden. Mit Verpackungsmaterial dürfen nur Personen arbeiten, die mit dem Fleisch nicht in Berührung kommen.

f)

Das Fleisch muß nach dem Verpacken unverzüglich in die dafür vorgesehenen Lagerräume gebracht werden.

Kapitel 9

Lagern

1.

Nach der Fleischuntersuchung muß Wildfleisch unverzüglich gekühlt oder tiefgekühlt und bei einer Temperatur gelagert werden, die zu keinem Zeitpunkt

a)

bei gekühltem Fleisch von Kleinwild +4 Grad C und

b)

bei gekühltem Fleisch von Wildhuftieren +7 Grad C und

c)

bei tiefgekühltem Fleisch -12 Grad C übersteigt.

2.

Aufgetautes tiefgekühltes Fleisch darf nicht wieder tiefgekühlt werden. Dies gilt nicht für das kurzfristige Auftauen im Zuge der Herstellung von Fleischerzeugnissen und Fleisch-Fertiggerichten. Aufgetautes tiefgekühltes Fleisch ist als solches zu kennzeichnen.

3.

Verpacktes Fleisch darf nicht im selben Raum wie unverpacktes oder nicht umhülltes Fleisch gelagert werden.

Kapitel 10

Transportieren

1.

Wildfleisch ist unter Berücksichtigung der Transportdauer, der Transportbedingungen und der eingesetzten Beförderungsmittel so zu befördern, daß eine hygienisch bedenkliche Beeinträchtigung der Sendung ausgeschlossen ist. Insbesondere müssen die für den Transport verwendeten Fahrzeuge so ausgestattet sein, daß die in Kapitel 9 angegebenen Temperaturen nicht überschritten werden.

2.

Wildfleisch darf nur in gereinigten und desinfizierten Laderäumen von Beförderungsmitteln transportiert werden.

3.

Tierkörper und Tierkörperhälften sind - ausgenommen tiefgekühltes Fleisch in hygienisch einwandfreier Verpackung - stets hängend zu transportieren. Dies gilt nicht für den Transport auf dem Luftweg und nicht für den Transport gemäß § 4 Abs. 1. Andere Teilstücke sind entweder hängend oder auf Unterlagen zu transportieren, sofern sie sich nicht in Verpackungen oder korrosionsfesten Behältnissen befinden. Die Unterlagen, Verpackungen und Behältnisse müssen hygienisch einwandfrei sein. Sie sind vor jeder Wiederverwendung zu reinigen und zu desinfizieren.